COSTOLETTE D'AGNELLO IN CROSTA

Ingrédients Menù

250 g Crema tartufata - E52

Ingrédients

18 Costolette d'agnello

18 fette Speck

250 g Pasta sfoglia

q.b. Sale & Pepe

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone

Scottare le costolette sulla piastra rigirandole con cura da entrambi i lati, quindi toglierle dal fuoco. Spalmare la Crema con tartufo sulla carne, rivestendo poi ogni costoletta con una fettina di speck e di seguito con uno strato di pasta sfoglia. Infornare a 180°C e lasciar cuocere per 15 minuti. Servire le costolette in crosta ben calde.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)